

Menu



CUISINE

-

Huîtres / 16 / 32

Rosette / 8

Frites / 5

Croquettes de poulet / 6

Falafels / 8

Navet au miel / 10

Salade / 10

Morue salée / 8

Truite & salade de chou / 16

Esturgeon fumé / 12

Rôti de boeuf froid / 12

Tartare & fattouche / 18

Calmars & kale / 12

Pâtes aux oursins / 15

Moules & frites / 24

Cheeseburger bacon & frites / 15

Bavette à l'échalote, sauce vin rouge / 18

Porc & palourdes / 23

-

Carré chocolat amaretto / 7

Tarte à la courge / 6

BIÈRES

-

Cette Sorte-Là, Golden Ale - West Shefford	4.50 / 6.50
L'autre Sorte, Brown Ale - West Shefford	4.50 / 6.50
Clean Cut, Smash Ale - West Shefford	4.50 / 6.50
Trois Lettres, IPA Américaine - West Shefford	4.50 / 6.50
Miss Demeanor, English IPA - West Shefford	4.50 / 6.50
Pretty Bastard, Stout à l'avoine - West Shefford	4.50 / 6.50
Blanche - Cheval Blanc	5 / 7
IPA New England - St-Ambroise	5 / 7
Cream Ale - St-Ambroise	5 / 7
Canette de Tremblay - 473 ml	5.25
Bière De Balcon, Bière sure aux framboises - L'Espace Public - 355 ml	7
Kettle Sour, Berliner Weisse - Vox Populi - 355 ml	7
Saison Du Tracteur, Saison - Trou Du Diable - 600 ml	10
Apocalypso, IPA Blanche - Trou Du Diable - 600 ml	11
Capitaine Simcoe, Smash sure - Trou Du Diable - 600ml	11
Wild 4, Assemblage sure affiné en barrique - Avant-Garde - 500 ml	16
La Buteuse, Bière divine extra-forte - Trou du Diable 750 ml	26
Cidre Mystique	5 / 7
Cidre Rosie, Cidre aromatisé aux framboises - Alma - 473 ml	9

SANS ALCOOL

-

Découverte, IPA sans alcool - Bockale - 473 ml	9
Berliner Sonne, Berliner Weisse sans alcool - Bockale - 473 ml	9

COCKTAILS

Gin fizz au pamplemousse	9
50/50 3/4	9
Punch d'hiver	9
Amaretto surette	13
Keylime chartreuse	16

-

BULLES

Cava Royal, Heretat Mestres	10 / 50
Emilia, Vino Rosato Frizzante, Smilzo, Vittorio Graziano	64
(Vénétie) 2017, Pét-Nat Frizzi, Tenuta L'Armonia	75
(Anjou) 2017, Brut Nature, Vin Mousseux Rosé, Moussamousettes, Dom. Mosse	77
Champagne Brut, Blanc de Noirs, Mangin et Fils	96

-

BLANCS

Gros Plant du Pays Nantais 2017, La Part du Colibri, Vincent Caillé	8 / 38
Côtes De Duras 2017, Nadia, Nadia Lusseau	48
Bourgogne Aligoté 2017, Clos des Bruyères, Dom. de la Sarazinière	11 / 56
Penedès 2017, Xarel-lo Amfores, Loxarel	11.50 / 57
Costa Toscana 2017, Ripabianca, Terre Del Ving (Macération)	61
Roussette du Bugey Montagnieu 2017, Altesse, F. Peillot	64
Sancerre 2016, Les Chasseignes, Domaine Fouassier	66
(Muscadet) 2018, Cœur de raisin, Marc Pesnot	67
Savoie 2017, La Pente, Domaine des Côtes Rousses	68
(Ardèche) 2017, Blonde, Andrea Calek	70
Côtes Catalanes 2017, MAC², Olivier Pithon (Macération)	14.50 / 73
Toscana Bianco 2014, Chiarofiore, Tunia (Macération)	83
(Jasnnières) 2016, Kharaktêr, Domaine le Briseau	88
Savoie 2016, Les Alpes, D. Belluard	98

ROUGES

-

Beaujolais 2014, Domaine Dupeuble	8.50 / 42
(Saint-Chinian) 2017, Vin d'oeillades, Thierry Navarre	42
(Fronton) 2017, Negret Pounjut, Château Plaisance	45
(Loire) 2017, Brain de folie, Domaine du Mortier	52
Côtes du Tarn 2017, Syrah, Domaine Plageoles	58
(Ardèche) 2016, Les Grelots, Sylvain Bock	62
(Ardèche) 2017, Pas À Pas, Jérôme Jouret	13 / 65
(Serbie) 2016, Obecanje, Les Bongiraud	67
Moravia 2017, Rufus, Dluhe Grefty	70
Terre Siciliane 2017, Nero d'Avola Modus Bibendi, Elios	73
(Terrasses Du Larzac) N.m., Rosé Foncé Version 4, Olivier Cohen (rosé)	74
(Anjou) 2016, Travel, Domaine Mosse (rosé)	77
Oberheimer Landwein 2016, Pinot Noir, Liaison, Enderle & Moll	16.50 / 82
Madrid 2016, 4 Monos Aguja Del Fraile, 4Monos Viticultores	83
Corbières 2017, Rozeta, Maxime Magnon	91

GRANDS FORMATS

-

Burgenland 2015, Rot-No.3, Alexander Koppitsch (rouge)	11 / 102
Pella 2017, Roditis, Maison Viticole Ligas (blanc)	122
Sancerre 2015, Les Quarterons, Domaine Étienne et Sébastien Riffault (blanc)	133
(Muscadet) 2015, Nuitage, Marc Pesnot (blanc)	135
Alsace 2016, Air Du Sud, C. Lindenlaub (rouge)	164

S - B A R - S
S T - D E N I S